

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНЫХ ФОРМОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

ПОПКО Юлия Игоревна, магистрант

САК Юлия Игоревна, магистрант

ЦВИРКО Лидия Сергеевна, д.б.н., профессор

Полесский государственный университет

На современном этапе развития общества одной из наиболее глобальных проблем для населения является обеспечение социально стабильной продовольственной безопасности. Одной из

главных задач в настоящее время является создание условий для увеличения ресурсов продовольствия и сельскохозяйственного сырья, улучшения снабжения населения республики качественными продуктами питания. Рыба и рыбопродукты относятся к числу важных продуктов питания и занимают значительное место в биологически полноценном белковом рационе.

Как пищевой продукт рыба содержит ценные для организма человека компоненты, в первую очередь, полноценные белки, в состав которых входят почти все аминокислоты, а также липиды и значительное количество микро- и макроэлементов. Рыбопродукты обладают регулирующим действием в холестериновом обмене в организме человека, повышают стойкость организма к сердечно-сосудистым заболеваниям и служат источником почти всех групп витаминов. Нормами рационального потребления пищевых продуктов предусмотрено среднегодовое потребление рыбы и морепродуктов (в зависимости от возраста и физической активности) от 16 до 24 кг в год на человека. При этом морская рыба должна составлять 75% от этой нормы [1].

Страны, в которых средняя продолжительность жизни выше, потребляют и значительно больше рыбы. Для сравнения, среднедушевое потребление рыбы в год в Японии составляет 65 кг, в странах Северной Америки – 24 кг, в странах ЕС – 21 кг. Постоянно растет потребление рыбы на душу населения в Китае [2].

Для Беларуси ежегодная потребность внутреннего рынка в рыбной продукции, включая мороженую, сушеную, соленую, копченую рыбу и филе, а также консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, составляет 120 - 150 тыс. тонн или 13-16 кг на человека [1]. В связи с этим в стране имеется большой потенциал для развития рыбной отрасли и насыщения внутреннего рынка.

Для успешного развития рыбного хозяйства необходимо рациональное использование биологических ресурсов, создание новых способов глубокой переработки сырья с использованием безотходных технологий, совершенствование методов хранения и транспортировки рыбной продукции. Наличие в уловах и поступающем сырье малопригодной для переработки по традиционным технологиям рыбы пониженной товарной ценности несет дополнительную экономическую нагрузку на перерабатывающие предприятия и обуславливает возможность ее использования для производства фаршевых продуктов. Развитие рыбного кулинарного производства способно решить проблему комплексной переработки сырья с пониженной товарной ценностью, традиционно не используемого населением в пищу, а также вторичных продуктов переработки рыбы и выпуска из них пищевой высокопитательной, биологически полноценной продукции [3].

По данным национального статистического комитета Республики Беларусь в первом полугодии 2017 года было произведено 60 тыс. тонн рыбы и пищевых морепродуктов, включая рыбные консервы. Через организации торговли (без учета микроорганизаций) увеличились продажи рыбы на 11,4 % до 25,53 тыс. тонн, а сбыт рыбных консервов и пресервов уменьшился на 8,8 % до 8,2 тыс. тонн.

Товарный рынок рыбной продукции Беларуси представлен продуктами премиум-класса из рыб ценных видов высокого ценового сегмента и эконом-класса для потребителей среднего уровня доходов. Пищевые предпочтения населения страны определяются как общим уровнем культуры питания, так и национальными традициями и приоритетами [4].

Рост объемов потребления рыбы и изменение пищевых предпочтений обусловлен осведомленностью населения о пользе и ценности рыбы и рыбных продуктов, а также связан с популяризацией регулярного потребления рыбы в рационе питания населения.

Переработкой рыбы и рыбных продуктов в республике занимаются более 60 рыбоперерабатывающих предприятий, крупнейшие из них: СП "Санта Бремор" ООО, СП "Леор Пластик", ОАО "Белрыба", ИП "Вкус Рыбы Плюс", КПУП "Минскрыбпром", ОДО "Виталюр", ООО "Просма", ГП "ПТЦ г. Браслав", ООО "Баренцево" и др.

Например, СП "Санта Бремор" ООО, ООО "Баренцево", СП "Леор Пластик" из кулинарной продукции выпускают салаты из морской капусты и морских водорослей с добавлением различных ингредиентов, салаты овощные, коктейли, закуски и салаты из рыбы и морепродуктов, продукты сурими, охлажденные и замороженные полуфабрикаты и т.п.

ОАО "Белрыба", СП "Санта Бремор" ООО, ИП "Вкус Рыбы Плюс" помимо различных салатов выпускают несколько видов котлет рыбных, рыбные палочки, фарш рыбный с добавками и пряностями и т.п.

Из вышеприведенного видно, что в Беларуси присутствует достаточный ассортимент рыбо-овощной кулинарной продукции (салаты, рыба с овощами, коктейли), но производство фаршевых рыбных изделий недостаточно распространено, что дает возможность дальнейшего развития рыбной отрасли.

Рыбные фарши вырабатывают из мороженой или охлажденной морской и океанической рыбы всех семейств (кроме осетровых и лососевых) I сорта, II сорта (наличие механических повреждений или отклонений от правильной разделки), а также малоценных пород рыб. Рыбный фарш может быть из одного вида рыбы, либо его можно изготавливать из смеси разных видов рыб. Из фарша могут быть изготовлены фрикадели, тефтели, котлеты, рыбомучные изделия (пельмени, расстегаи, пирожки, кулебяки, беляши, чебуреки с рыбной начинкой, пончики рыбные) с разнообразными добавками, улучшающими вкусовые качества и повышающими пищевую ценность продукции.

Таким образом, кулинарное производство наряду с производством консервов и копченой продукции является одним из основных в рыбной промышленности по выпуску пищевой продукции. Однако небольшой ассортимент данной продукции в настоящее время требует расширения.

Список использованных источников

1. Бруцкая, О.Н. Перспективы переработки рыбы на предприятии филиал "Браславрыбак" ОАО "Глубокский МКК" / О.Н.Бруцкая, Е.А.Коваль, И.В.Бубырь // Биотехнология: достижения и перспективы развития: сборник материалов I международной научно-практической конференции, УО "Полесский государственный университет", Пн., ПолесГУ, 2014. – С. 42-45.
2. Обзор рынка рыбной продукции для издания "Мир продуктов" / Информационно-аналитическое издание для операторов продовольственного ранка / №6 (135), 2017. – С. 4.
3. Коробейник, А.В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов / А.В. Коробейник // Ростов–на–Дону: Феникс, 2002. – С. 40-43.
4. Бубырь, И.В. Кулинарная переработка рыбы и перспективы её развития в Республике Беларусь / И.В.Бубырь, А.И.Козлов, Т.И.Козлова // Веснік Палескага дзяржаўнага ўніверсітэта. Серыя прыродазнаўчых навук: научно-практический журнал – Пн., ПолесГУ, 2013. – №2. – С. 38-43.